

THAI LODGE

Restaurant · Bar · Cigar Lounge · Hotel

Mittagsmenu

Montag

1 Gaeng Daeng Gai แกงแดงไก่

Rotes Curry mit Bambus, Kokosnussmilch, Kaffirblättern, Schlangenbohnen, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum mit Pouletfleisch 24 ♦ mit Tofu 21

2 Gaeng Khiaw Wan Nue แกงเขียวหวานเนื้อ 26

Grünes Curry mit Rindfleisch, Kaffirblättern, Kokosmilch, Schlangenbohnen, Mini-Auberginen

3 Phad Himmaphan ผัดหิมพาน 24

Im Wok gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln, spezielle Chili-Paste, Cashewnüssen

4 Khao Phad ข้าวผัด 20

Gebratener Reis mit Eiern und Gemüse

Dienstag

1 Gaeng Daeng Gai แกงแดงไก่

Rotes Curry mit Bambus, Kokosnussmilch, Kaffirblättern, Schlangenbohnen, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum mit Pouletfleisch 24 ♦ mit Tofu 21

2 Gaeng Khiaw Wan Nue แกงเขียวหวานเนื้อ 26

Grünes Curry mit Rindfleisch, Kaffirblättern, Kokosmilch, Schlangenbohnen, Mini-Auberginen

3 Massaman Curry มัสมันไก่ 24

Massaman Curry mit Pouletfleisch, Kartoffeln

4 Phad See Ew Vegi ผัดซีอิ้วผัก 21

Gebratene Nudeln mit Gemüse, Eier und Zitrone

Mittwoch

1 Gaeng Daeng Gai แกงแดงไก่

Rotes Curry mit Bambus, Kokosnussmilch, Kaffirblättern, Schlangenbohnen, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum mit Pouletfleisch 24 ♦ mit Tofu 21

2 Gaeng Khiaw Wan Nue แกงเขียวหวานเนื้อ 26

Grünes Curry mit Rindfleisch, Kaffirblättern, Kokosmilch, Schlangenbohnen, Mini-Auberginen

3 Phad Krapao Mu mit Spiegelei 24

ผัดกระเพราหมูไข่ดาว

Im Wok gebratenes Schweinefleisch mit Chili, Thai-Basilikum, Schlangenbohnen, an leichter Sojasauce

4 Süss und Sauer mit Tofu ผัดเปรี้ยวหวาน 21

Tofu, Zwiebelstreifen, Ananas an süss-sauer Sauce

Donnerstag

1 Gaeng Daeng Gai แกงแดงไก่

Rotes Curry mit Bambus, Kokosnussmilch, Kaffirblättern, Schlangenbohnen, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum mit Pouletfleisch 24 ♦ mit Tofu 21

2 Gaeng Khiaw Wan Nue แกงเขียวหวานเนื้อ 26

Grünes Curry mit Rindfleisch, Kaffirblättern, Kokosmilch, Schlangenbohnen, Mini-Auberginen

3 Phad Khing Mu ผัดขิงหมู 24

Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer an Austernsauce

4 Phad See Ew Vegi ผัดซีอิ้วผัก 21

Gebratene Nudeln mit Gemüse, Eier und Zitrone

Freitag

1 Gaeng Daeng Gai แกงแดงไก่

Rotes Curry mit Bambus, Kokosnussmilch, Kaffirblättern, Schlangenbohnen, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum mit Pouletfleisch 24 ♦ mit Tofu 21

2 Gaeng Khiaw Wan Nue แกงเขียวหวานเนื้อ 26

Grünes Curry mit Rindfleisch, Kaffirblättern, Kokosmilch, Schlangenbohnen, Mini-Auberginen

3 Süss und Sauer ผัดเปรี้ยวหวาน 26

Crevetten, Zwiebelstreifen, Ananas, Peperoni und Tomaten an süss-sauer Sauce

4 Phad Pak Suan Krua Vegi ผัดผักสวนครัว 21

Im Wok gebratenes Tofu an leichter Sojasauce

Nachservice Jasmin Reis 4.5

Gebratener Reis mit Gemüse als Beilage 6.5

Vegetarisch | Scharf | Sehr scharf

Wir verwenden für unsere Gerichte:

Poulet: Schweiz | Schwein: Schweiz | Rind: Schweiz | Crevetten: Vietnam

Ente: Frankreich | Fisch: Thailand | Tofu: Thailand

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

Öffnungszeiten: Mo – Fr ab 11 Uhr, Sa ab 16 Uhr, So 15 – 21 Uhr Durchgehend warme Küche

Ohringerstrasse 2 | 8472 Seuzach | Tel. 052 338 08 08 | thai@sonne-seuzach.ch | www.sonne-seuzach.ch

THAI LODGE

Restaurant · Bar · Cigar Lounge · Hotel

Getränke

Kalte Getränke

Offen

Hauseistee Hibiskus	30 cl	5.5	50 cl	6.9
Apfelschorle	30 cl	5.5	50 cl	6.9
Cranberryschorle	30 cl	5.5	50 cl	6.9

Flasche

OISHI Green Tea				
Honig & Zitrone, Original, Black Tea & Zitrone	50 cl	6.9		
Sprite	30 cl	5.5		
Rivella rot	30 cl	5.5		
Pepsi, Pepsi Zero	30 cl	5.5		
Vivi Mate	30 cl	6.9		
Rhazünser	30 cl	5.5	100 cl	12.9
Arkina blau	30 cl	5.5	100 cl	12.9

Warme Getränke

Espresso	5
Kaffee	5.5
Cappuccino	6.5
Latte Macchiato	6.5
Tee Diverse Sorten	5

Bier

Thailändische Biere

Singha Thailand	33 cl	7
Leo Thailand	33 cl	7
Chang	33 cl	7
Tiger	33 cl	7

Valaisanne Pale Ale	33 cl	7
Guinness Draught	56 cl	9.5
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	7

Offen

Feldschlösschen Amber	33 cl	5.5	50 cl	7.9
Schneiderweisse Original	33 cl	5.5	50 cl	7.9

Dessert

50 Reb-Love บัวลอย 14

Teig-Kugeln in Kokosmilch

51 Khaw Niaw Mamuang ข้าวเหนียวมะม่วง 18

Klebreis mit Mango und Kokosmilch mit Kokosnussglacé

52 Bananen in Kokosmilchcreme กล้วยขาวชชี 15

53 Klauw Thod กล้วยทอด (nur Freitag- und Samstagabend) 18

Frittierte Banane serviert mit Kokosnussglacé

54 Glacé

Sorten: Kokosnuss, Schokolade, Mango-Passionsfrucht

1 Kugel 5.5 ♦ 2 Kugeln 9

55 Lemon Sorbet มะนาวเชอเบท 9

56 Khanom Thuay ขนมถ้วย 11

Teig-Taschen mit Reismehl in Kokosmilch

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

Öffnungszeiten: Mo – Fr ab 11 Uhr, Sa ab 16 Uhr, So 15 – 21 Uhr Durchgehend warme Küche

Ohringerstrasse 2 | 8472 Seuzach | Tel. 052 338 08 08 | thai@sonne-seuzach.ch | www.sonne-seuzach.ch